



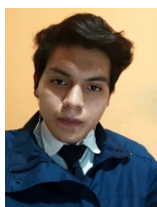
REVISTA

JUVENTUD Y CIENCIA SOLIDARIA:

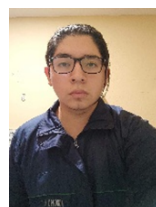
En el camino de la investigación

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MERMELADAS CASERAS

Marlon Leonel Núñez Barrera, Jorge Luis Guerra Peláez



Marlon Leonel Núñez Barrera, tengo 17 años y estudio en la Unidad Educativa Agronómico Salesiano. Estoy en tercer año de Bachillerato, especialidad producción agropecuaria. Mis pasatiempos son escuchar música, editar videos, jugar videojuegos con amigos. Mi comida favorita es el arroz con mariscos. Me gusta interactuar con gente de otros países.



Jorge Luis Guerra Peláez, estudio en la Unidad Educativa Agronómico Salesiano, tengo 17 años y actualmente estoy cursando el tercer año de Bachillerato en el Agronómico Salesiano. Mis pasatiempos son ver series, jugar con amigos y escuchar música de cualquier género. Prefiero quedarme en casa que salir de fiestas y mi comida favorita es el churrasco. tema de estudio.

Resumen

La mermelada llegó a América cerca del siglo XVII. En Estados Unidos se descubrió que la pectina que se extrae de las manzanas sirve para espesar la mermelada. Las jaleas y las gelatinas elaboradas con pectina son muy populares y más consumidas por los niños; por otra parte, las conservas frutales son más demandadas por el público adulto. Se considera un método de conservación de alimentos y en caso de querer una consistencia gelatinosa se emplean acidificantes o pectina. Hoy en día siguen siendo un producto usado para endulzar y aromatizar nuestros alimentos como una simple entunada de pan así dando un mejor sabor. Nuestro objetivo fue elaborar y comercializar mermeladas

caseras de uvilla, albaricoque, mora, fresa y durazno, para promover el consumo de la misma en el cantón Paute. Actualmente la gente descuida su dieta alimenticia, esto puede traer problemas a las personas y sufrir graves complicaciones de salud. Considerando, el punto de vista nutritivo y que las mermeladas son elaboradas en cientos de variedades de sabores, nace la idea de la producción de mermeladas caseras (natural), incentivando así a las personas del cantón Paute a consumir productos llenos de energía con un plus al momento de comercializar.

Palabras clave: consumidores, conservas, experiencia, nutritivo, comercialización

Explicación del tema

Para la realización de este proyecto de mermeladas, procedimos a conseguir la fruta necesaria, considerando la economía y la calidad para garantizar el producto final.

El proyecto se llevó a cabo por separado, usamos un método que consta en:

1. **Adquisición de la fruta.** De calidad y económica.



Figura 1. Mermelada casera
Fuente: Autores

2. **Vestimenta respectiva al trabajo.** Gorra, mascarilla, guantes y mandil.



Figura 2. Prevención y preparación de mermelada casera
Fuente: Autores

3. **Lavado de la fruta.**

4. **Precocido.** En olla grande a fuego lento por 20 minutos. Adicción de azúcar (30 %).

5. **Licuada y cernido de la fruta.**

6. **Cocción final.** Adición de azúcar del porcentaje restante (70 %) y almidón de achira.

7. **Envasado.**



Figura 3. Envasado de mermelada
Fuente: Autores

8. **Comercialización.** Tomar las medidas de bioseguridad, fue en el cantón Paute y los demandantes se conseguían previo a la venta.



Figura 4. Prevención al momento de la comercialización
Fuente: Autores



Figura 5. Comercialización y visualización del tutor
Fuente: Autores

El cálculo de costo de producción vs. ventas para identificar si nuestro proyecto fue rentable o no rentable, fueron las siguientes:

Tabla 1. Cálculo de producción de la mermelada de mora

CONCEPTO	U.	Total=78 U.
Costo de producción (\$)	0,67	52,26
Precio de venta (\$)	1,25	97,50
Ganancia o pérdida (\$)	0,58	45,24

Fuente: Autores

Tabla 2. Cálculo de producción de la mermelada de fresa

CONCEPTO	U.	Total=47 U.
Costo de producción (\$)	1,11	52,1
Precio de venta (\$)	1,25	58,75
Ganancia o pérdida (\$)	0,14	6,58

Fuente: Autores

Tabla 3. Cálculo de producción de la mermelada de uvilla

CONCEPTO	U.	Total=11 U.
Costo de producción (\$)	4,72	51,92
Precio de venta (\$)	1,25	13,7
Ganancia o pérdida (\$)	-3,78	-38,17

Fuente: Autores

Tabla 4. Cálculo de producción de la mermelada de albaricoque

CONCEPTO	U.	Total=29 U.
Costo de producción (\$)	1,79	51,91
Precio de venta (\$)	1,25	36,25
Ganancia o pérdida (\$)	-0,54	-15,6

Fuente: Autores

Tabla 5. Cálculo de producción de la mermelada de durazno

CONCEPTO	U.	Total=78 U.
Costo de producción (\$)	1,20	51,60
Precio de venta (\$)	1,25	53,75
Ganancia o pérdida (\$)	0,05	2,1

Fuente: Autores

La ejecución del presente proyecto dio ganancias en las frutas de mora, fresa y durazno; y pérdidas en la de uvilla y albaricoque. Esta práctica no dio la experiencia en la producción y comercialización.

Recomendamos a que los jóvenes realicen la continuación de este proyecto a gran escala para conseguir un mejor resultado.

Conclusiones

Luego de haber producido y comercializado podemos manifestar lo siguiente:

- Hemos realizado la producción de mermeladas de sabores: uvilla, albaricoque, mora, fresa y durazno.
- Tenemos experiencia en la comercialización del producto de mermeladas de las frutas propuestas.
- Se ha realizado el cálculo de la ganancia de la producción de las mermeladas caseras.
- La mermelada de mora fue la que mayor ganancia nos dio.
- La de uvilla tuvo buena aceptación, pero no hubo ganancias en esta ocasión.

Referencias

shorturl.at/cdhGJ

- [1] Imbaquingo, R., & Alba, N. (4 de enero de 2016). *<https://es.slideshare.net/>*. Obtenido de
- [2] Pozo, K. (9 de Enero de 2013). *<https://issuu.com/>*. Obtenido de shorturl.at/kmHV3